



Ορεκτικά // Appetizers

Σούπα κακαβιά

μάγουλα σφυρίδας, μπαγκέτα και σάλτσα aioli

Kakania soup

grouper cheeks, baguette and aioli sauce

16,00 €

Καραμελωμένη μελιτζάνα (VEGAN, LF, GF)

τόφου,μανιτάρια, ντομάτα, μίσο, κρεμμύδι και λάδι βασιλικού

Caramelized eggplant

tofu, mushrooms, tomato, miso, onion and basil oil

13,00 €

Τραγανό βιολογικό αυγό

κοτοσαλάτα, αφρός πατάτας, μανιτάρια

Organic crispy egg

chicken salad, potato foam, mushrooms

13,00 €

Κρεατόπιτα

κρέμα σπετσοφάι και τυρί γραβιέρα

Meat pie

"spetsofai" cream and graviera cheese

18,00 €

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο (GF)

τυρί γκοργκονζόλα piccante, αγκινάρες, καρύδια, τρούφα και ρόκα

Beef carpaccio

cheese gorgonzola piccante, artichokes, walnuts, truffle and rocket leaves

22,00 €

Αιγαιοπελαγίτικο λαβράκι σεβίτσε (LF) (GF)

κρεμμύδι, γλυκοπατάτα, καλαμπόκι, κόλιανδρο, μοσχολέμονο, τζίντζερ και τσίλι

Aegean Sea bass Ceviche

onion, sweet potato, corn, coriander, lime, ginger and chili

15,00 €

Ψητά χτένια* (GF)

πουρές κουνουπίδι, φουντούκι, μήλο και dashi
brown butter και τρούφας

Baked scallops*(GF)

cauliflower purée, hazelnut, apple and truffle brown
butter dashi

20,00 €

Τριλογία καρπάτσιο (GF, LF)

σολομός, τόνος & λαβράκι, φύκι wakame, τσίλι, κόλιανδρο, και γιούζου-σόγια ντρέσινγκ

Carpaccio trilogy

salmon, tuna & sea bass, wakame, avocado, chilli, coriander and yuzu-soy dressing

16,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, *: Frozen



Σαλάτες // Salads

Σαλάτα "Alas" (VEG)

μικρόφυλλα σαλατικά, μανιτάρια πλευρώτους στην σχάρα, λιαστά σύκα, τυρί γραβιέρα σαγανάκι, ντρέσινγκ από λευκό βαλσάμικο και λάιμ

"Alas" salad

small salad leaves, grilled mushrooms, sun-dried figs, saganaki with gruyere cheese, white balsamic & lime dressing **15,00 €**

Ελληνική σαλάτα (VEG)

Ποικιλία από τοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κάπαρη, κρίταμο, ρίγανη, τυρί τσαλαφούτι και ντάκο χαρουπιού

Greek salad (VEG)

Variety of cherry tomatoes, cucumber, pepper, caper, kritamo, oregano, tsalafouti cheese and carob rusk **14,00 €**

Burrata Σαλάτα (VEG)

ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, αβοκάντο, κουκουνάρι, σταφίδες, κάπαρη, ρόκα και ντρέσινγκ βαλσάμικο

Burrata salad

cherry tomatoes, sundried tomatoes, avocado, pine nuts, raisins, capers, rocket and balsamic dressing **16,00 €**

Σαλάτα super food (VEG)

κινόα, φαγόπυρο, φακές μπελούγκα, φρούτα εποχής, ντοματίνια, φουντούκι, πορτοκάλι και ντρέσινγκ τζίντζερ

Super food salad

quinoa, buckwheat, beluga lentils, seasonal fruits, cherry tomatoes, hazelnuts, orange and ginger dressing **12,00 €**

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, *: Frozen



Ζυμαρικά & Ριζότο // Pasta & Risotto

Ριζότο Σπανάκι(VEG)

τυρί φέτα, φρέσκο κρεμμύδι, ψητά ντοματίνια και άνηθο

Spinach Risotto

feta cheese, spring onion, baked cherry tomatoes and dill

14,00 €

Παπαρδέλες (VEG)

πέστο κολοκυθιού, τοματίνια κονφι και τυρί μπουράτα

Rappardelle(VEG)

Zucchini pesto, tomato confit and burrata cheese

16,00 €

Νιόκι καρμπονάρα

Guanciale, τυρί παρμεζάνα, αυγό και πιπέρι

Gnocchi carbonara

Guanciale, parmesan cheese, egg and pepper

16,00 €

Calamarata pasta με μοσχάρaki ραγού

Μανιτάρια, ρίζες λαχανικών, λιαστή ντομάτα, αγκινάρα και τυρί γκονγκορτζολα

Calamarata pasta beef ragout

Mushrooms, root vegetables, sundried tomatoes, artichokes and Gorgonzola cheese

20,00 €

Ταλιατέλες με μελάni σουπιάς

Σολομό φρέσκο & καπνιστό, φινόκιο, φρέσκο κρεμμυδάκι και βότκα

Squid ink tagliatelle

Fresh & smoked salmon, fennel, spring onion and vodka

18,00 €

Κριθαρότο θαλασσινών

γαρίδες*, μύδια, καλαμάρι*, ψητά ντοματίνια, φινόκιο, κολοκυθάκι και λουίζα

Seafood orzo pasta

with shrimps*, mussels, calamari*, fennel, zucchini & lemon verbana

20,00 €

Λινγκουίνι αστακό* για δύο άτομα (800γρ.)

αστακός*, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός

Linguini lobster* for two (800gr)

lobster*, tomato sauce and basil

80,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes

*# VG: Vegetarian, LF:Lactose free, GF:Gluten free, *:Frozen #*



Κυρίως πιάτα // Main course

Ψητό κουνουπίδι steak (VG) (GF) ντομάτα, σταφίδες, μακαντέμια και μαγιονέζα κουρκουμά	
Baked Cauliflower steak (VG) (GF) tomato, raisins, macadamia nuts and turmeric mayonnaise	13,00 €
Ψητό στήθος κοτόπουλο (GF) με ραγού κοτόπουλο, λουκάνικο, λαχανικά, ρύζι και σάλτσα αυγολέμονο	
Baked chicken breast with chicken ragù, sausage, vegetables, rice and egg-lemon sauce	16,00 €
Μενταγιόν Ψαρονέφρι (GF) με προσούτο, γλάσο σύκου, πουρέ παστινάκι, σύκο και ντρέσινγκ καρυδιού	
Pork Fillet served with prosciutto fig glaze, parsnip puree, walnut dressing and fig	22,00 €
Σιγομαγειρεμένο αρνάκι (GF) πουρέ πατάτα γιαχνί, σαλάτα με μελιτζάνα, κολοκύθι, αγγούρι, σύκο, ελιά και δυόσμο	
Slow cooked Lamb mashed potato "yiahni", salad with eggplant, zucchini, cucumber, fig, olive and spearmint	25,00 €
Μοσχαρίσιο φιλέτο (GF) αφρός πατάτας, σπαράγγια σχάρας γλασαρισμένα με μίσο και σάλτσα κόκκινου κρασιού	
Beef filet potato foam, grilled asparagus glazed with miso & red wine sauce	30,00 €
Λαβράκι σε κρούστα ψωμιού πανζανέλα σαλάτα, πουρές κολοκύθι & βασιλικό, σάλτσα dashi ντομάτας και ελιάς	
Sea bass filet on bread crust panzanala salad, zucchini-basil puree, tomato & olive dashi	26,00 €
Φιλέτο Σφυρίδα ή Φαγκρί (GF) με χόρτα, αγκινάρα, πουρέ σελινόριζα-φινόκιο, σάλτσα beurre blanc με αυγά σολομού και λάδι σχοινόπρασου	
Grilled grouper or sea bream fillet with local greens, artichokes, celeriac & fennel puree, salmon eggs, beurre blanc sauce and chive oil	34,00 €
Αστακός ή κολοχτύπα (το κιλό) ψητό ή με λινγκουίνι, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός	
Lobster or koloxtipa (per kilo) grilled or with linguini, tomato sauce and basil	120,00 €
Ψάρι φρέσκο του Λακωνικού κόλπου ψητό ή σε κρούστα αλατιού (ανα κιλό) με λαχανικά ατμού και λαδολέμονο (GF)	
Fresh fish from the Laconian Bay, baked in salt crust (per kgr) with steamed vegetables and lemon olive oil	75,00 €

Σε περίπτωση αλλεργιών, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.
In case of allergies, please inform our staff. Prices include all taxes
VG: Vegetarian, LF: Lactose free, GF: Gluten free, *: Frozen



ΓΛΥΚΑ // DESSERTS

Εκμεκ (VEG)

μαστίχα, κρέμα λευκής σοκολάτας και φυστίκι Αίγινας

Ekmek

mastic cream, white chocolate cream and pistachio from Aegina

13,00 €

Πάβλοβα (VEG)

με σαντιγί λευκής σοκολάτας, μαρμελάδα φράουλας και παγωτό βανίλια

Ρανίονα

with white chocolate Chantilly, strawberry compote and vanilla ice cream

13,00 €

Λεμονόπιτα (VEG)

Λάιμ cremeux, σάλτσα βατόμουρο και λεμόνι σορμπέ

Lemon pie (VEG)

lime cremeux, raspberry sauce and lemon sorbet

13,00 €

Millefeuille (VEG)

βανίλια & σοκολάτα cremeux patisserie, παγωτό βανίλια

Millefeuille

vanilla & chocolate cremeux patisserie, vanilla ice-cream

13,00 €

Σοκολάτα (VEG)

τραγανή βάση, cremeux σοκολάτας βανίλια και τόνκα, μους araguaní 72%, sabayon φουντούκι

Chocolate

crispy base, chocolate cremeux vanilla and tonka bean, araguaní mousse 72%, hazelnut sabayon

14,00 €

Παγωτά και σορμπέ (VEG)

(ανά μπάλα)

Ice-creams and sorbets (VEG)

(per scoop)

3,50 €

Φρούτα Εποχής (για 2 άτομα) (VEGAN, LF, GF)

Seasonal fruits (for 2 persons)(VEGAN, LF, GF)

10,00 €

Executive Chef
Boutsalis Dimitris

Maître d' Hotel
Mpalta Konstantina